

На протяжении последнего десятилетия благодаря многолетним совместным усилиям государства и частного бизнеса сфера въездного и внутреннего туризма в нашей стране динамично развивалась, обростала современной инфраструктурой, создавала рабочие места, в том числе в регионах республики, делала нашу страну привлекательной для отдыха и путешествий — как для иностранцев, так и для своих граждан. К сожалению, статистика Национального статистического комитета Республики Беларусь по итогам туристического сезона 2020 г. лишь подтвердила, что пандемия отбросила белорусский туризм на 30 лет назад. Показатели по въезду оказались на отметке 1991–1992 гг. Общее количество организованных туристов, посетивших Беларусь в 2020 г., оставило 34 156 (для сравнения: в 2019 г. — 405 472). Поток туристов сократился более чем в 10 раз. Численность туристических организаций в Беларуси в 2020 г. составила 1348 (в 2019 г. — 1544).

Основная задача туристических организаций — сохранить саму организацию, бизнес, рабочие места и принести доход государству, выплачивая налоги и обеспечивая стране экспортные поступления. Сегодня как никогда существует острая потребность в профессионализме в вопросах возрождения отечественного туризма.

Своевременное вовлечение отечественных туроператоров в развитие внутреннего и въездного туризма абсолютно увеличит долю организованного туризма в общем объеме экспорта туристических услуг, в том числе и на внутреннем рынке, но это может быть осуществлено лишь при определенных условиях, в том числе экономической мотивации субъектов туристической деятельности и объектов туристической индустрии.

Туристические бизнес-союзы, опираясь на опыт зарубежных коллег, предлагают различные меры по реанимированию туризма в нашей стране: по финансовой поддержке субъектов хозяйствования, осуществляющих деятельность во внутреннем и въездном туризме; по оптимизации налоговой нагрузки и экономического стимулирования внутреннего и въездного туризма; по стимулированию рынка, созданию устойчивой системы развития внутреннего и въездного туризма; меры в сфере продвижения.

Реализация предложенных направлений обеспечила бы необходимые условия для быстрого восстановления организованного внутреннего и въездного туризма с вовлечением отечественного турбизнеса.

*С. А. Сергейчик, д-р биол. наук, профессор
kpt@bseu.by
БГЭУ (Минск)*

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ЦИНКА И НОРМИРОВАНИЕ ЕГО СОДЕРЖАНИЯ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

Цинк (Zn) впервые был выделен в начале XVI в., однако детальное изучение его биологического действия было предпринято только в 1930-е гг. Цинк относится ко II группе периодической системы элементов, атомный номер — 30, атомная масса — 65,39. Цинк представляет собой голубовато-белый металл, который на воздухе покрывается оксидной пленкой, реагирует с кислотами и щелочами. Природным источником цинка являются минералы (сфалерит).

Цинк является незаменимым микроэлементом для жизнедеятельности человека. Содержание цинка в организме человека менее 0,01 % массы тела (1,4–2,3 г/кг). Суточная потребность в цинке составляет 10–15 мг. В организм человека цинк поступает с пищей, причем наиболее богаты цинком говядина, телятина, мясо индейки и кролика, печень, почки и сердце животных, морские продукты (моллюски, устрицы, сельдь), зародыши пшеницы, рисовые отруби, крупа овсяная, гречневая и пшенная, морковь, горох, лук, шпинат, орехи, сыры.

Цинк находится во всех органах и тканях человека, но наибольшая его концентрация регистрируется в репродуктивных клетках, сперме, коже, волосах, костях, зубах, мышцах, печени, поджелудочной железе и клетках крови: эритроцитах (в составе фермента карбоангидразы), лейкоцитах и тромбоцитах. Цинк входит в состав активных групп около 200 ферментов, участвующих в важнейших биохимических реакциях метаболизма — в обмене белков, жиров, углеводов и нуклеиновых кислот, несущих генетический код (ДНК и РНК). Он необходим для функционирования Т-клеточного звена иммунитета и кроветворения. Цинк входит в состав фермента алкогольдегидрогеназы, окисляющего и обезвреживающего спирт. Он является составной частью важнейшего антиоксидантного фермента — супероксиддисмутазы, препятствующего образованию высокореакционных радикалов кислорода, повреждающих клеточные мембраны. Цинк является составной частью гормона поджелудочной железы — инсулина, регулирующего уровень сахара в крови, а также таких важнейших гормонов, как кортикотропин, соматотропин, дигидрокортикостерон. Цинк восстанавливает состояние вилочковой железы (тимус), которая с возрастом атрофируется, и замедляет старение организма. Он обладает антивирусными и антитоксическими свойствами, необходимыми для борьбы с инфекционными и онкологическими заболеваниями.

Как недостаток, так и избыток цинка в рационе питания негативно влияет на состояние здоровья человека. Недостаточность цинка в питании выражается в потере аппетита, вкусовых ощущений и обоняния, замедлении роста, половом инфантилизме, импотенции, раздражительности, появлении угревой сыпи, плохом заживлении ран, высоком уровне холестерина в крови, утомлении, развитии атеросклероза, диареи, возникновении предрасположенности к алкоголизму, нарушении клеточного иммунитета. При избыточном поступлении цинка в организм человека развиваются симптомы интоксикации. Это происходит при употреблении цинка с кислой пищей или напитков, долго хранящихся в оцинкованной посуде. Продукты, вызывающие интоксикацию, содержат более 200 мг/кг цинка, поэтому хранение продуктов в оцинкованной посуде запрещено за исключением сыпучих продуктов и воды. Первыми признаками интоксикации цинком являются рвота и понос, затем появляются неврологические расстройства. Известно профессиональное заболевание, которое называется цинковой (литейной) лихорадкой. Данная патология обусловлена длительным вдыханием паров оксида цинка.

Содержание цинка в продовольственном сырье и продуктах питания в Республике Беларусь строго регламентируется действующими нормативными правовыми актами. Так, допустимые уровни цинка находятся в пределах 5 мг/кг в группе молока и кисломолочных продуктов, 25 мг/кг — хлеба и хлебобулочных изделий, 30 мг/кг — сахаристых кондитерских изделий, 40 мг/кг — рыбных продуктов, 50 мг/кг — яиц и продуктов их переработки, 70 мг/кг — в группе мясных продуктов.

С. В. Сильченкова, ассистент
silchenkova.s@gmail.com
БГЭУ (Минск)

БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Перед выпуском в обращение на рынок продукция легкой промышленности должна быть подвергнута процедуре обязательного подтверждения соответствия требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности» 017/2011, которая осуществляется в форме декларирования соответствия или сертификации. Технический регламент устанавливает обязательные на территории